DEFINITION de la QUALITE

La qualité selon la norme NFX 50 120 représente l'ensemble des propriétés et caractéristiques d'un produit ou service qui lui confère l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés ou implicites.
Il s'agit de la sécurité, de la salubrité, des propriétés alimentaires et organoleptiques, des services envisagés et de la conformité à la réglementation.

QUALITE des DENREES ALIMENTAIRES

Par définition, une denrée est un produit servant à l'alimentation de l'homme, objet d'un échange commercial.
Le fait d'insister sur « alimentaire » montre toute l'importance de cet aspect par rapport à la valeur vénale.
Dans la qualité d'une denrée alimentaire il y a en premier lieu ce qui a trait implicitement à l'aliment : sa salubrité.
Une fois celle-ci garantie, ce qui a trait à la marchandise : l'objet d'un échange commercial, d'un contrat.

A) la salubrité de l'aliment.

L'insalubrité peut avoir plusieurs origines :

- Physiques : contamination par des éléments radioactifs, présence de corps étrangers.
- Chimiques : pollution par des pesticides, des métaux lourds, résidus de médicaments (hormones, antibiotiques)
- Microbiologiques : contamination par certains microbes (salmonelles, staphylocoques, clostridies, listéries, virus….).

Il n'est pas possible de garantir l'absence de certains de ces agents dangereux mais on peut en limiter la quantité. Les pouvoirs publics ont fixé des taux maximums admissibles ou tolérables. La réglementation fixe ainsi des critères (du grec « krinien » : juger, apprécier, décider.) indique bien que l'aliment qui a dépassé l'un ou l'autre des critères existants est considéré comme insalubre, donc doit être écarté de la consommation en l'état.
Depuis la directive 93/43/CEE les professionnels , tout au long des filières agro-alimentaires, de la fourche à la fourchette, de l'étable à la table, et de l'eau à la bouche pour les produits aquatiques, sont responsables de la salubrité. C'est une obligation de résultats.
Pour lutter contre les dangers qui menacent la salubrité des aliments, la réglementation préconise la mise en œuvre d'une démarche de type HACCP.
Les guides de bonnes pratiques hygiéniques existent dans de nombreux domaines. Ils sont établis par les professionnels en se servant de la méthode HACCP. Ils peuvent proposer des procédés différents de ceux décrits par la réglementation. De ce fait ils sont valides.

A) la denrée : loyauté de la marchandise

le caractère marchand correspond à l'existence des caractères autorisés ou imposés par la réglementation, relatifs surtout à la composition, la préparation, la présentation et l'étiquetage.
La loyauté correspond au fait que la denrée possède les caractéristiques intrinsèque ou extrinsèque définis par le contrat commercial de façon implicite ou explicite.

LES CARACTERISTIQUES INTRINSEQUES

a) Produits bruts

Les quelques exemples suivants montrent que ces caractéristiques dépendent de la nature du produit.

- Un filet de bœuf correspond aux muscles psoas d'un bovin adulte. Les caractéristiques peuvent être plus précises : taurillon, vache.. comme le suggère le souci de traçabilité.
- Le lait est le produit intégral de la traite totale et ininterrompue d'une vache laitière bien portante. Il peut être cru, pasteurisé ou stérilisé.
- L'œuf en coquille sans autre précision, provient de la poule. Des caractéristiques extrinsèques peuvent être demandées : jour de ponte, catégorie de fraîcheur…
- Une sardine est un individu de l'espèce *Sardina pilchardus sardina* .
- Les fruits et les légumes rentrent dans ce genre de denrées.

b) Produits transformés

A partir de ces produits bruts l'industrie agro-alimentaire fabrique de très nombreux aliments.
Il faut parfois plusieurs transformations faisant appel à des traitements physiques, chimiques ou microbiologiques, voire mécaniques divers.
Le produit obtenu ne ressemble en rien aux matières premières utilisées. C'est le domaine particulier de la salaison, de la charcuterie et des conserves de viande. Les produits, très nombreux, proposés font l'objet d'un code des usages (mis à jour en 1997), qui les définit et donne une référence pour la loyauté des marchandises.

LES CARACTERISTIQUES EXTRINSEQUES

Certaines caractéristiques peuvent s'ajouter aux précédentes. Les unes sont perceptibles, les autres non.
Dans les premières on rangera le conditionnement et l'emballage et de façon générale la présentation.
Cela peut jouer sur la facilité d'emploi ou la durée de vie : DLC ou DLUO.

D'autres éléments plus difficiles à saisir peuvent entrer en ligne de compte : l'origine, les modes d'obtention, méthodes d'élevage ou de culture, méthode de fabrication et qualité des ingrédients, l'âge, le sexe, la race des animaux de boucherie et de charcuterie etc..
Les traitements subis peuvent avoir de l'importance : congélation, ionisation… certains de ces traitements ont mauvaise presse.

L'ETIQUETAGE

L'étiquetage devrait informer sur les caractéristiques de la denrée. Le Code de la Consommation dans article R112-9 indique les informations devant figurer sur l'étiquette des produits :

- la dénomination de vente
- la liste des ingrédients
- la quantité nette
- le nom ou la raison social
- l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur
- la date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques et les conditions de conservation
- l'indication du lot de fabrication, éventuellement la date
- le mode d'emploi
- la marque de salubrité
- ……..

L'étiquetage et les modalités selon lesquelles il est réalisé ne doivent pas être de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur.
Les denrées alimentaires pré-emballées destinées à être livrées aux restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires, les mentions prévues pour l'étiquetage peuvent ne figurer que sur les fiches, bons de livraison ou documents commerciaux lorsque ceux-ci accompagnent les denrées alimentaires auxquelles ils se rapportent.
Ces documents doivent être détenus sur les lieux d'utilisation ou de stockage. Dans ce cas les mentions : dénomination de vente, durabilité, température de conservation, identification du conditionneur ou d'un vendeur sont portées sur l'emballage extérieur dans lesquels lesdites denrées sont présentées lors de la commercialisation.

CONTROLE DE LA QUALITE

1) <u>Contrôle de la salubrité de l'aliment</u>

Ce contrôle est réalisé par les représentants des pouvoirs publics. Ils peuvent intervenir partout et à toute période ouvrable de la journée. Ces agents en fonction de leur habilitation, contrôleront les moyens et les denrées.

2) <u>Contrôle des établissements et de leur fonctionnement</u>

Les contrôles sont inopinés. Il s'agit de vérifier qu'une démarche de type HACCP a été mise en œuvre. Lorsque la conclusion est favorable l'établissement continu à bénéficier de l'agrément sanitaire. Sinon il doit procéder à des actions correctives ou envisager la fermeture ou la restructuration.

3) <u>Contrôle des denrées</u>

Il est exhaustif dans les abattoirs, ceux des volailles compris.
Les contrôles seront visuels, physiques ou chimiques, microbiologiques. Souvent il faut faire appel à des examens plus complexes sur des prélèvements d'échantillons représentatifs.

4) **<u>Contrôle de la loyauté de la marchandise</u>**

Il est essentiellement réalisé par les agents de la répression des fraudes. Il a pour but de déceler les tromperies, les fraudes, les falsifications. Il est à noter que les frais sont à la charge de l'Etat quand les produits sont conformes. Les sanctions sont prononcées par les tribunaux.

5) **<u>Assurance de la qualité (NFX 50 120)</u>**

C'est l'ensemble des actions préétablies et systématiques nécessaires pour donner la confiance appropriée en ce qu'un produit ou service satisfera aux exigences données relatives à la qualité.
L'audit qualité est un examen méthodique et indépendant en vue de déterminer si les activités et résultats relatifs à la qualité satisfont aux dispositions préétablies, et si ces dispositions sont mise en œuvre de façon efficace et apte à atteindre les objectifs.
La certification d'entreprise est une attestation de la conformité du système d'assurance qualité d'une entreprise ou d'une partie de l'entreprise, à une norme de la série ISO 9001 à ISO 9003. le certificat est délivré en France par l'AFAQ.

CONCLUSION

La qualité est un domaine complexe.

La salubrité de l'aliment est essentielle.

Sa garantie repose sur la mise en œuvre d'une méthode s'inspirant des principes de l'HACCP préconisée par la réglementation. Les professionnels en sont responsables.

L'absence ou l'inefficacité des autocontrôles peuvent entraîner des mesures administratives importantes pouvant aller de la saisie des denrées produites jusqu'à la fermeture de l'établissement.